

Zutaten

- 125 g Mehl
- 2 Ei(er)
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 EL Wasser
- 25 g Brötchen, altbacken
- 30 g Butter
- 2 EL Petersilie, frisch gehackt
- 125 g Speisequark, Magerstufe
- 2150 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 20 g Schalotten
- 100 g Kräuterseitlinge
- 100 ml Schlagsahne
- etwas Salz
- etwas Muskat
- etwas MAGGI Fondor (Streuer)
- etwas Mehl
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Sauce Champignon-Rahmsauce
- 1 TL Zitronenschale, abgerieben
- 1 EL Vermouth
- 4 EL Kräuter, gehackt
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

- 1. Für den Nudelteig Mehl in eine Schüssel sieben. Ein Ei trennen. Vom Eiweiß 2 EL abnehmen und zur Seite stellen. Restliches Eiweiß und Eigelb zum Mehl geben. Etwas Salz, 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl und 2 EL heißes Wasser zufügen und zusammen verkneten, bis ein glatter elastischer Teig entsteht (bei Bedarf noch etwas Wasser zufügen).
- 2. Für die Füllung Brötchen fein reiben. In einer kleinen Pfanne Butter zerlassen und die Brösel darin anrösten. Petersilie zugeben, untermischen und abkühlen lassen. Speisequark abtropfen lassen. Das zweite Ei, den Quark und die Kräuter-Brösel miteinander vermengen. Die Masse sollte formbar sein, andernfalls noch Brösel zugeben. Mit Muskat und MAGGI Fondor würzen.
- 3. Den Teig halbieren und auf einem mit Mehl bestäubten Brett dünn ausrollen. Mit einem Glas (ca. 6 cm Durchmesser) ca. 24 Teigkreise ausstechen. Auf die Hälfte der Teigkreise jeweils einen gut gehäuften TL Füllung setzen. Teigränder mit dem zur Seite gestellten Eiweiß bepinseln. Einen weiteren Teigkreis darüberlegen und an den Rändern gut festdrücken. In einem Topf 2 Liter Wasser mit 1 TL Salz aufkochen. Käsenudeln hineingeben und ca. 5 Min. kochen lassen. Dann abgießen und warm halten.
- 4. Für die Sauce: Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Kräuterseitlinge putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Pilze darin goldbraun braten. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen und herausnehmen. Die Schalotte im verbliebenen Bratfett andünsten. 150ml Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Für Genießer Champignon Rahmsauce einrühren und zum Kochen

bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren.

5. Zitronenschale, Vermouth und Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Estragon) unterrühren und über die Käsenudeln gießen. Pilzscheiben darauf anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Dazu schmeckt ein bunter Salat.

Nährwert-Anzeige

50 Minuten

3 Portionen

Kohlenhydrate 46 g
Energie 580 kcal
Fett 35 g
Protein 18 g